

LA CUISINIÈRE À GAZ PROFESSIONNELLE RGT

Manuel d'utilisation et d'entretien

MODÈLES :

RGT-305
RGT-366
RGT-364GL
RGT-364GD
RGT-484GG
RGT-485GD
RGT-486GL
RGT-486GD





À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cuisinière à gaz professionnelle DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'utilisation et d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant l'enregistrement du propriétaire et en nous le soumettant depuis notre site Web à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Service à la clientèle » sur la page d'accueil puis « Enregistrement du propriétaire », ou envoyez-nous par courrier la Carte d'enregistrement du propriétaire à l'adresse ci-dessous. De plus, gardez ce manuel à portée de main afin de rapidement trouver réponse à vos questions durant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone :1-888-281-5698, par courriel : support@dcsappliances.com, ou par courrier :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention : DCS Customer Care
5800 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
États-Unis



AVERTISSEMENT!

Toute installation, ajustement, altération ou entretien incorrect peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire soigneusement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, utiliser ou effectuer l'entretien de cet appareil.



AVERTISSEMENT!

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide et vapeur inflammable à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.



AVERTISSEMENT!

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la table de cuisson, respectez les consignes suivantes : Éteignez d'abord le brûleur. Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits d'un plateau métallique, de bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse. Attention à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne prenez jamais en main une poêle ou une casserole qui a pris feu; vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1. Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.
2. L'incendie est limité et se limite à l'endroit où il s'est déclenché.
3. Vous êtes en train d'avertir les pompiers.
4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.
2. Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.
3. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
4. Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
5. Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.
- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, « Pour votre sécurité - Si vous sentez une odeur de gaz ».
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Il doit être réglé correctement en usine selon le type de gaz utilisé.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise des appareils électroménagers. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareil ou les toucher lorsqu'ils sont en marche.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT!

évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. C'est un isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne recouvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au bas du four et évitez de recouvrir entièrement une grille avec des matériaux tel que le papier d'aluminium. Cela a pour effet de bloquer la circulation d'air à l'intérieur du four et peut causer un empoisonnement à l'oxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer ainsi un risque d'incendi.

- Cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. N'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce. Une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement à l'oxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les poignées de lèchefrite situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer. Faites attention lorsque vous retirez les lèchefrites (modèles GD et GL seulement) si le four a été allumé ou s'il l'est actuellement. Les lèchefrites deviennent chaudes quand le four est allumé. Ne retirez pas les lèchefrites avant qu'elles aient refroidi.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux qui pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine professionnels.
- Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.
- La graisse est inflammable. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes ou des produits très gras pouvant alimenter les flammes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dans le gril.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson. Lavez le joint avec de l'eau chaude seulement.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson. Le filtre peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou un dishdrawer. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de ventilation en ce qui a trait au nettoyage.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Proposition 65 de la Californie - L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE BRANCHEMENT DU GAZ :

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence d'une réglementation locale, l'installation doit être conforme à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

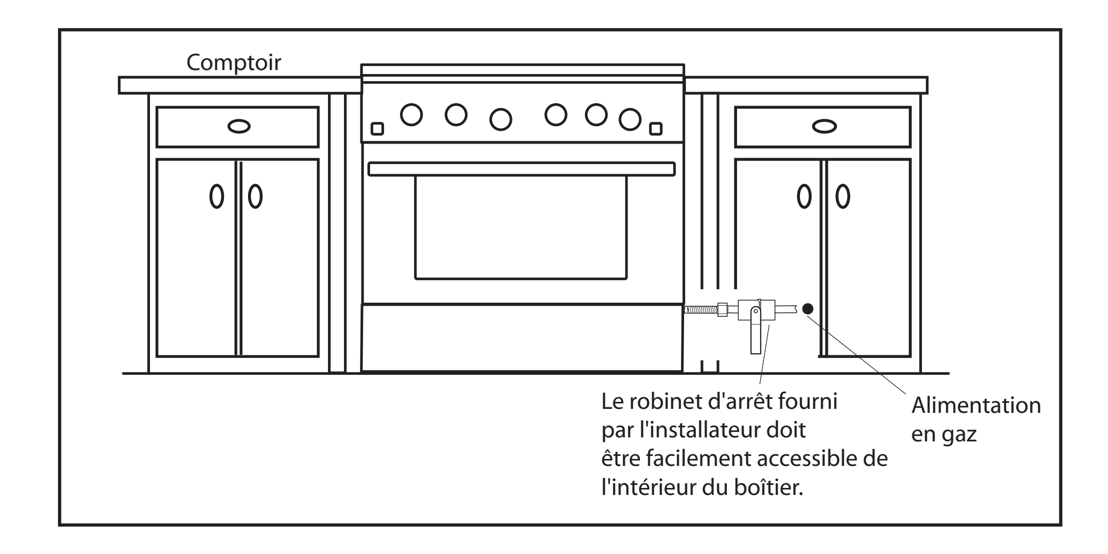
REMARQUE :

Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

REMARQUE : ***(obligatoire dans l'état du Massachusetts)***

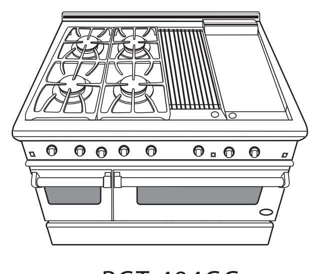
Une méthode alternative d'alimentation en gaz doit être installée dans l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION



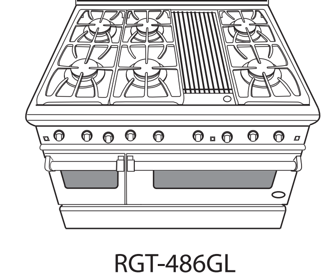
IDENTIFICATION DU MODÈLE

MODÈLES DE CUISINIÈRES 48 PO RGT

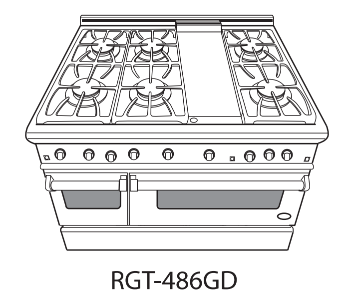




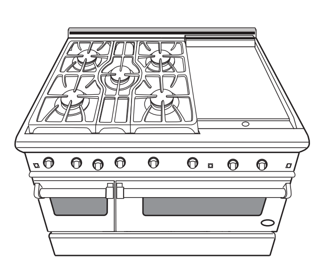
RGT-484GG



RGT-486GL

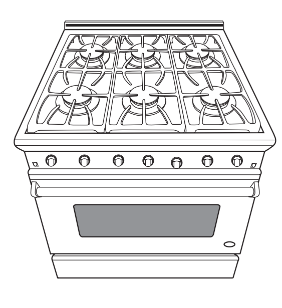


RGT-486GD

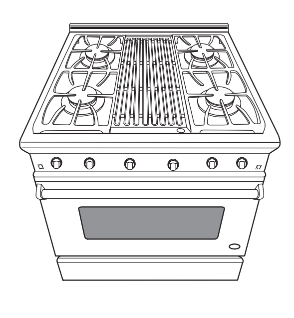


RGT-485GD

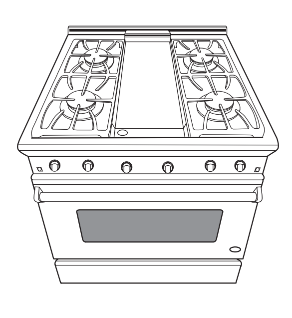
MODÈLES DE CUISINIÈRES 36 PO RGT



RGT-366

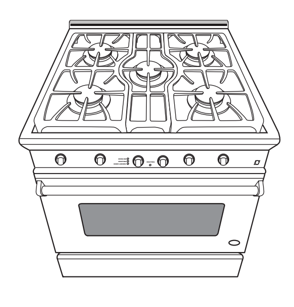


RGT-364GL



RGT-364GD

MODÈLES DE CUISINIÈRES 30 PO RGT



RGT-305

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

1. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant. Vérifiez que vous disposez de tous les éléments suivants :

TABLE DE CUISSON

- Couvercle de la plaque chauffante - (modèles RGT-364GD, RGT-486GD, RGT-485GD et RGT-484GG seulement)
- Couvercle du gril - (RGT-364GL, RGT-484GG et RGT-486GL)
- Grilles du gril, 2 morceaux - (modèles RGT-364GL, RGT-486GL et RGT-484GG seulement)
- Ensembles de brûleurs, capuchons de brûleurs et grilles (5 brûleurs sur les modèles RGT-305 et RGT-485GD seulement, 4 brûleurs sur les modèles RGT-364 et RGT-484, 6 sur les modèles RGT-486GD, RGT-486GL et RGT-366)
- Plateau radiant - contient les tiges en céramique du gril - (modèles RGT-364GL, RGT-486GL et RGT-484GG seulement)
- Un ramasse-gouttes amovible (seuls les modèles à plaque chauffante et gril sont dotés de cuvettes ramasse-gouttes qui recueillent la graisse)

FOUR DE 24 ET 27 POUCES :

- Un gril-lèchefrite en deux morceaux
- Trois grilles du four

FOUR DE 12 POUCES :

- Un gril-lèchefrite en deux morceaux
- Deux rails latéraux amovibles
- Deux grilles du four

REMARQUE :

Si des éléments de la liste de contrôle manquent, contactez DCS au (888) 281-5698. Veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle et de série ainsi qu'une description du produit que vous avez acheté.

Concernant l'utilisation de papier d'aluminium dans une cuisinière DCS : n'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le four. Cela pourrait emprisonner la chaleur, ce qui peut endommager le four et empêcher la bonne cuisson des aliments.

2. Placez les grilles du four dans la bonne position avant d'allumer le four. Consultez votre recette pour connaître la bonne position de la grille. La position la plus utilisée est la position numéro 2 (les aliments doivent être au centre du four pour que l'air puisse circuler). Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut comme les étages d'un bâtiment (fig. 01).
3. Avant de cuir au four ou de griller :
   Allumez un par un les brûleurs du four et du gril pendant 20 à 30 minutes chaque. Ceci permet de brûler les huiles de fabrication utilisées en usine. Mettez le brûleur du four sur 230 ºC (450 ºF) et celui du gril sur « BROIL ». Mettez en marche le ventilateur au-dessus de la cuisinière pendant que les brûleurs sont allumés, car ceux-ci dégagent une certaine odeur.

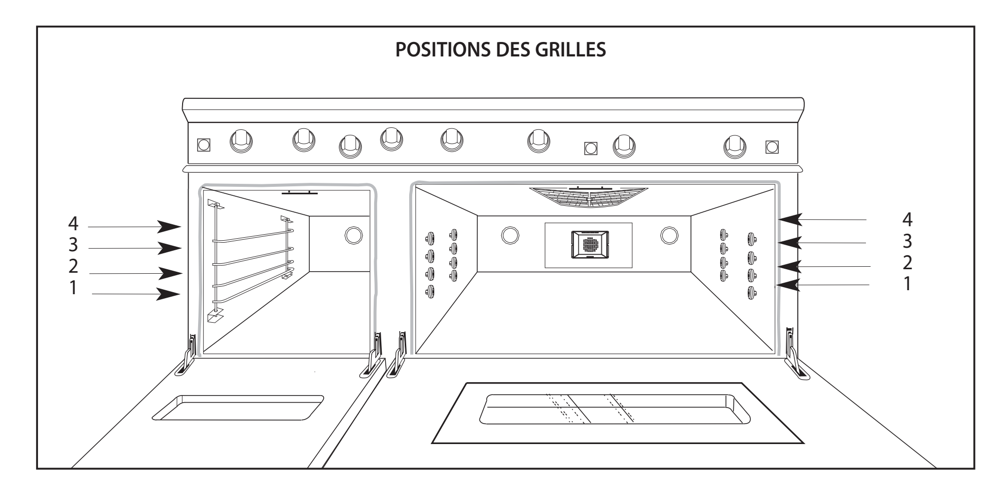


Fig. 01

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

POUR INSÉRER LES GRILLES DU FOUR DANS LE FOUR DE 12 PO :

1. Tenez la grille avec le rail de sécurité arrière relevé et dirigé vers le fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les coulisses de la grille se trouvent entre la grille et les guides de celle-ci.
2. Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement le devant de la grille vers le haut de façon à dégager les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, des coulisses de la grille (voirFig. 02). Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'extérieur.

POUR INSÉRER LES GRILLES DU FOUR DANS LES FOURS DE 24 ET 27 PO :

1. Tenez la grille avec la butée de sécurité arrière en position relevée et dirigé vers le fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les coulisses de la grille s'engagent sur les roulettes.
2. Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement la grille vers le haut (voir Fig. 03) de façon à ce que les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, glissent sur les roulettes et s'enfoncent dans le four. Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'extérieur.

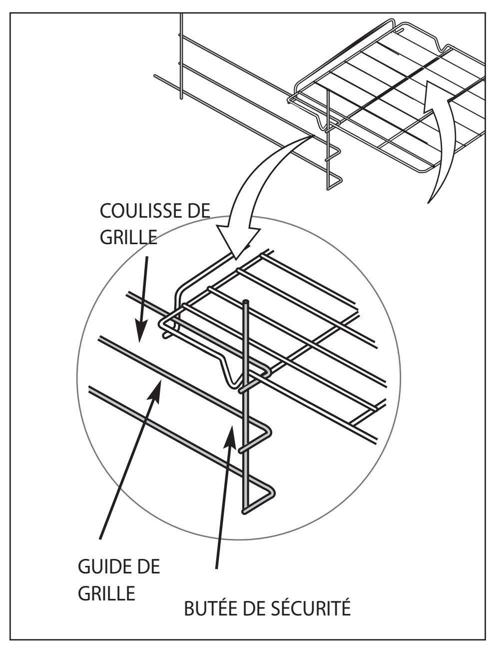


Fig. 02

POUR RETIRER OU REPOSITIONNER LES GRILLES :

1. Tirez la grille vers l'avant.
2. Soulevez le devant de la grille de façon à dégager les butées de sécurité des coulisses et des roulettes de la grille.
3. Tirez la grille vers l'avant.

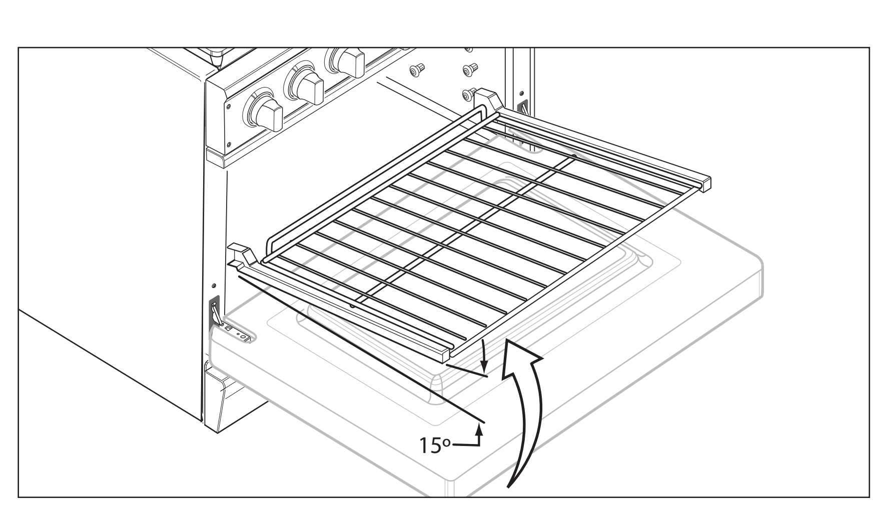


Fig. 03

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS

Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle est équipée de brûleurs similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants. Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Le gros capuchon diffuse la chaleur du brûleur de mijotage pour éviter une trop forte concentration de chaleur au centre du récipient. La flamme de mijotage est toujours allumée lorsque le brûleur est en cours d'utilisation. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon. Tous les brûleurs sont dotés d'un système de rallumage électronique, ce qui évite d'avoir des veilleuses toujours allumées. Si la flamme s'éteint alors que le brûleur est allumé, elle se rallume automatiquement.

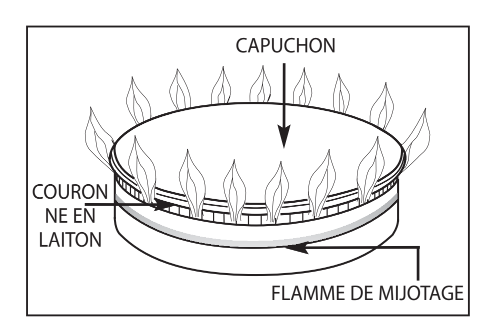
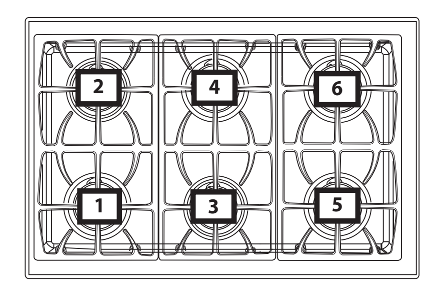


Fig. 04

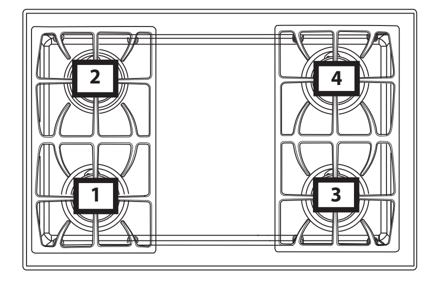
CUISSON À PETIT FEU

Votre nouvelle table de cuisson professionnelle est dotée d'une capacité de cuisson à petit feu exceptionnelle. Le gros capuchon agit comme un diffuseur de chaleur qui empêche que la chaleur ne se concentre en un seul point. N'oubliez pas que, du fait de la forte capacité calorifique de la « flamme de maintien » et de la masse des grilles de brûleurs en fonte (celles-ci conservent la chaleur plus longtemps que les grilles conventionnelles, plus légères), certains aliments peuvent continuer à cuire par l'action de la chaleur retenue après que le brûleur est éteint. Si la flamme venait à s'éteindre sous l'effet d'un courant d'air ou d'un débordement par bouillonnement, elle se rallumerait automatiquement en même temps que le brûleur principal.

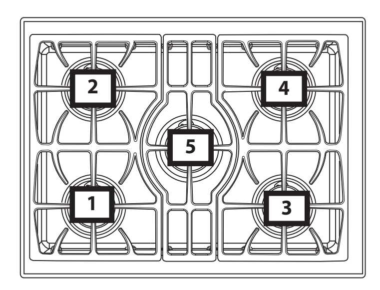
Emplacement du brûleur	BTUH max.		BTUH pour cuisson à petit feu/mijotage	
	Gaz nat.	Gaz prop.	Gaz nat.	Gaz prop.
1	17 500	15 000	500-1 200	500-1 200
2	12 500	12 500	500-1 200	500-1 200
3	12 500	12 500	500-1 200	500-1 200
4	17 500	15 000	500-1 200	500-1 200
5	17 500	15 000	500-1 200	500-1 200
6	17 500	15 000	500-1 200	500-1 200



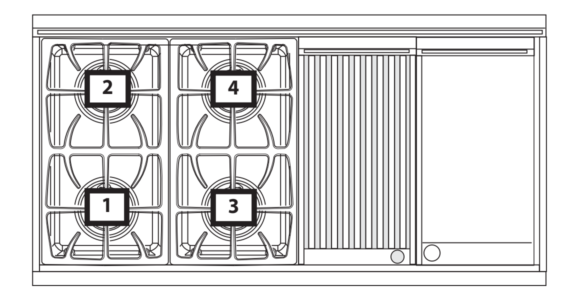
SECTION DE TABLE DE CUISSON RGT-366



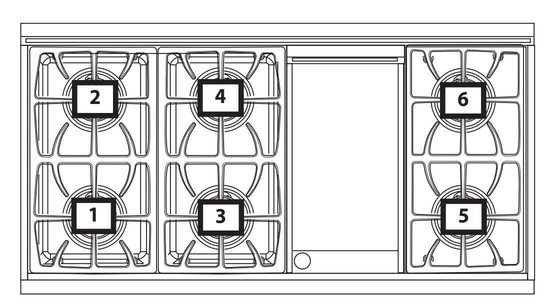
SECTION DE TABLE DE CUISSON RGT-364



SECTION DE TABLE DE CUISSON RGT-305 ET 485



SECTION DE TABLE DE CUISSON RGT-484



SECTION DE TABLE DE CUISSON RGT-486

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMEURS ÉLECTRONIQUES

Si un brûleur ne se rallume pas, écoutez s'il y a un déclic. Si l'allumeur ne clique pas, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR. Vérifiez dans le panneau à disjoncteurs si un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, consultez la page 31, « Avant d'appeler le service technique ». Pour allumer le brûleur manuellement, consultez la page 27, « Panne d'alimentation ».

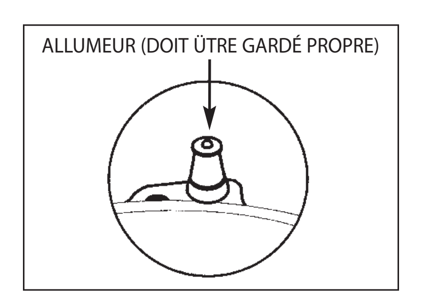


Fig. 05

REMARQUE :

il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur soit éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs de la table de cuisson (Fig. 05). La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune. Un mauvais mélange d'air et de gaz peut entraîner un fonctionnement irrégulier du brûleur ou produire une flamme à pointe jaune. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

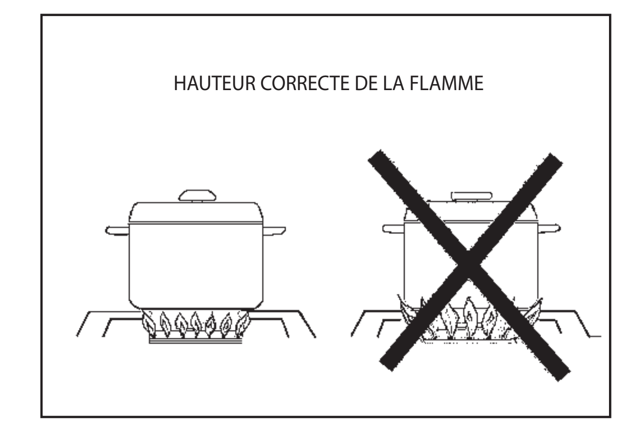
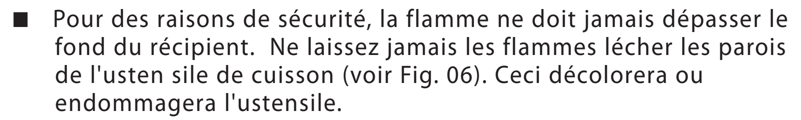


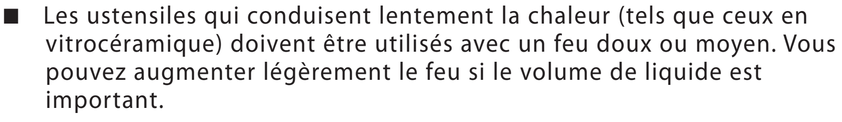
Fig. 06

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.



- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'usten sile de cuisson (voir Fig. 06). Ceci décolorera ou endommagera l'ustensile.



- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vitrocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.
- Gril : La flamme du gril doit être de couleur bleue avec une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po) (Fig. 07). Ceci est réglé en usine afin d'assurer un bon rendement.

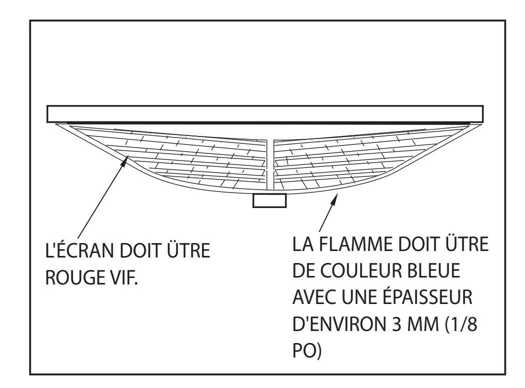


Fig. 07

BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

Les brûleurs de table de cuisson doivent être gardés propres. Le nettoyage des brûleurs de table de cuisson doit comprendre l'allumeur. Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu. (Le déclic devrait s'arrêter dès que le brûleur s'allume.)



AVERTISSEMENT!

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est réglé au-delà de la position LITE (sur HI, MEDIUM ou LO), un éclat de flamme peut se produire lorsque le brûleur finit par s'allumer.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

GRILLES DES BRÛLEURS

Les grilles des brûleurs sont en fonte robuste. Ils ont une surface plane, ce qui permet de déplacer facilement de gros récipients d'un brûleur à l'autre. Elles sont constituées en sections, ce qui permet de les retirer et nettoyer facilement. (Voir Fig. 08 et 09)

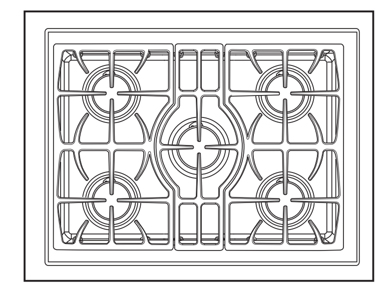


Fig. 08 (modèles 305 et 485)

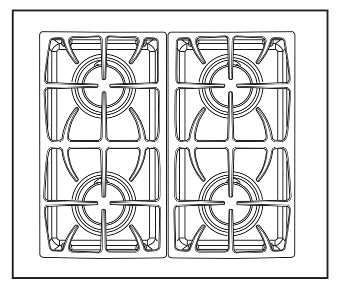


Fig. 09 (modèles 36 et 48 po)

USTENSILES

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles professionnels pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Vous en trouverez dans les grands magasins de qualité, les boutiques spécialisées ou les fournisseurs en restauration. Si vous utilisez des ustensiles ordinaires, faites très attention s'ils possèdent des manches en plastique, car ces brûleurs de format professionnel ont une puissance de feu capable de faire fondre ou d'enfler les manches.

BOUTONS DE RÉGLAGE

Les boutons de réglage sont clairement associés aux brûleurs qu'ils contrôlent. Les boutons de réglage de la table de cuisson sont étiquetés et situés à l'avant des brûleurs. Le contrôleur du four est placé légèrement plus bas que les autres boutons de réglage. Ceci est dû aux dimensions physiques des thermostats de type commercial utilisés sur ce produit (voir Fig. 10).

OVEN REAR

Fig. 10

ANNEAU DE WOK (vendu séparément)

Un anneau de Wok est disponible comme accessoire pour votre nouvel appareil électroménager DCS. Pour acheter un anneau de Wok comme accessoire (modèle n° WRS) pour l'utiliser avec votre cuisinière ou table de cuisson, veuillez contacter un distributeur DCS agréé. Cet anneau est en fonte avec une finition en émail de porcelaine. Il peut être utilisé avec le wok DCS modèle CW ainsi que la plupart des woks vendus dans le commerce. Pour utiliser l'anneau, placez-le sur la grille du brûleur choisi. Les languettes verticales de l'anneau doivent être alignées avec les doigts principaux de la grille. Les petites protubérances sur la surface inférieure de l'anneau doivent surmonter les doigts de la grille pour empêcher l'anneau de tourner durant la cuisson. Voir Fig. 11. La partie inférieure du wok doit être soutenue et retenue par les languettes verticales de l'anneau.

Pour assurer un rendement optimal sur les cuisinières modèle 305 de 36 et 48 po, placez l'anneau et le wok sur les brûleurs occupant les positions 1, 4, 5, 6 (voir la page 9) car ce sont les plus puissants. Pour nettoyer l'anneau de Wok, mettez-le dans le lave-vaisselle après utilisation. Pour éliminer les éclaboussures et aliments séchés, laissez tremper pour les ramollir, puis lavez comme d'habitude.

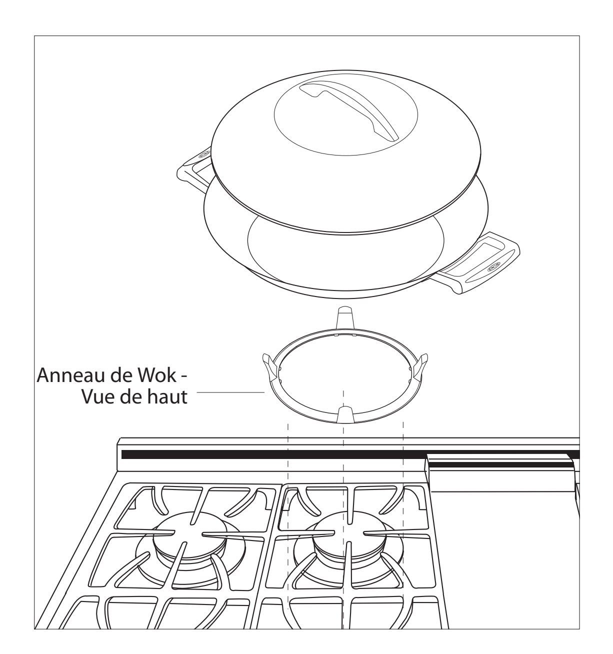


Fig. 11

UTILISATION DU GRIL

GRIL
Les deux grilles du gril sont réversibles (voir fig. 12). Les grilles du gril sont en acier inoxydable durable. Un côté de la grille comporte des arêtes (côté A); il est conçu pour laisser passer la graisse provenant d'aliments gras (ex. bifteck ou galettes de hamburger). Les arêtes sont inclinées afin que le gras s'écoule vers l'avant du gril et se dirige facilement vers la section la plus froide du ramasse-gouttes, loin de la chaleur intense du brûleur. L'autre côté de la grille (côté B) est conçu pour les aliments qui exigent un plus grand support durant la cuisson (du poisson ou des légumes p. ex.). Les aliments cuits sur le gril ont la même saveur que ceux que l'on cuit sur un gril de plein air. La chaleur intense produite par les tiges en céramique caramélise les matières grasses et les jus qui sont amenés à la surface des aliments, et leur donnent une saveur de barbecue.

BOBINE D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE LUMINEUSE
Les brûleurs de gril au four et de gril sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'une valve de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai de 30 à 90 secondes après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le brûleur s'allumer. Le brûleur s'allume en moins de 4 secondes après l'arrivée du gaz au brûleur.

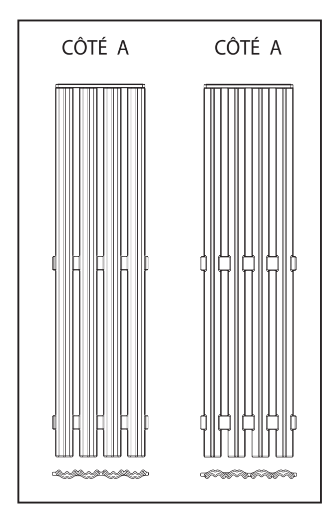


Fig. 12

REMARQUE :
la cuisson à l'aide de ce gril à gaz peut être un peu plus rapide que vous n'en avez l'habitude. Par conséquent, ajustez le temps nécessaire pour préchauffer et griller.

TIGES EN CÉRAMIQUE
À condition d'être bien entretenue, la rangée de tiges en céramique sous les grilles du gril peut durer plusieurs années. Celles-ci sont montées sur le plateau radiant en usine, prêtes à être installées dans le foyer, sous les grilles du gril. Prenez soin de retirer tout le matériel d'emballage du plateau radiant et des tiges avant d'utiliser le gril. Une fois refroidis, videz les résidus d'aliments brûlés et les cendres du plateau radiant en les secouant dans une poubelle. Les tiges en céramique peuvent s'écailler ou se fissurer à mesure qu'elles deviennent cassantes avec l'âge, selon la fréquence d'utilisation. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas la cuisson. Ne remplacez pas le plateau radiant et les tiges en céramique par d'autres produits. Communiquez avec DCS pour obtenir des pièces de rechange d'origine en composant le 1-888-281-5698 ou consultez la page 1 pour obtenir nos coordonnées.

UTILISATION DU GRIL
Avant d'entamer la cuisson sur le gril, assurez-vous que le ramasse-gouttes et les cuvettes sont en place et que les grilles du gril sont tournées vers le côté que vous désirez griller. Mettez le bouton de réglage sur « HI » et préchauffez le gril pendant 15 minutes. Placez les aliments sur le gril. Grillez selon le degré de cuisson voulu. Le bouton de réglage peut être réglé à n'importe quelle position entre « HI » et « LO ». La cuisson sur gril exige un feu vif pour rôtir les aliments et les braiser correctement. Cependant, pour griller de gros morceaux de viande ou de volaille, vous devrez peut-être baisser le feu à niveau moyen ou faible après le braisage initial. Cela permet de cuire la nourriture sans en brûler l'extérieur. Pour les aliments arrosés d'une marinade sucrée ou d'une sauce barbecue, il est bon de réduire le feu vers la fin du temps de grillage. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé. Une fois le grillage terminé, laissez refroidir le ramasse-gouttes avant de le nettoyer. Vous devez les nettoyer après chaque utilisation.

REMARQUE :
Plus le gril est préchauffé, plus les marques du gril sont prononcées.

ÉRUPTION EXCESSIVE DES FLAMMES
Les gouttes de graisse peuvent parfois prendre feu. Dans ce cas, elles produisent des flammèches pendant une ou deux secondes. Ceci est normal quand on cuit sur le gril. Conservez une bouteille d'eau munie d'un vaporisateur afin de pouvoir arroser les flammes en cas de besoin. Si les flammes sont excessives, retirez les aliments du gril. Réduisez le niveau du feu. Replacez les aliments une fois les flammes maîtrisées. Pour éviter les éruptions de flammes, coupez le gras autour des bords de bifteck et de côtelette, utilisez du hamburger maigre, enlevez le gras de la volaille, etc. Lorsque vous retournez une sorte de viande ou de volaille quelconque, la graisse fondue s'égoutte sur les tiges en céramique et peut produire une éruption de flammes. Si cela se produit, servez-vous d'une spatule à long manche pour déplacer les aliments.

UTILISATION DU GRIL

CONSEILS DE CUISSON

Pour griller des aliments, mettez le ventilateur sur « HI » afin d'éliminer la fumée et les odeurs. Le ventilateur peut être mis sur « LO » une fois la cuisson terminée afin d'éliminer le reste de la fumée.

Le degré de cuisson d'une viande dépend de l'épaisseur des morceaux. Il est impossible d'obtenir un degré de cuisson saignant avec un morceau de viande mince. Un bifteck doit avoir une épaisseur d'au moins 2,5 cm (1 po) pour qu'il soit saignant et juteux. Le temps de cuisson est affecté par la température de la viande au début de la cuisson, les dimensions et la forme du morceau, et la sorte de viande cuite. Le degré de cuisson désiré affecte également le temps de cuisson.

Utilisez toujours une spatule ou des pincettes pour retourner la viande afin de ne pas la percer et laisser le jus s'échapper. Ceci permet de conserver le jus de la viande. Retournez la viande une fois seulement car le jus se perd si elle est retournée plusieurs fois. N'oubliez pas d'enlever l'excès de gras de la viande et de la volaille. Pour empêcher les biftecks ou les côtelettes de se replier durant la cuisson, faites des entailles dans le gras, le long des bords, par intervalles de 5 cm (2po). Pour vérifier le degré de cuisson, faites un petit trou au centre de la viande.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante intégrée de votre table de cuisson est faite en acier inoxydable de type 304 hautement poli, ce qui donne une surface de cuisson lisse. Il est normal qu'elle noircisse à l'usage car les huiles cuisent en surface et forment une base antiadhésive (« conditionnement »). Comme la plaque chauffante est en acier inoxydable, sa surface ne rouille pas. Le brûleur de la plaque chauffante comporte un réglage thermostatique et s'allume et s'éteint de façon à maintenir la température choisie. Le voyant « Heating » indique que le brûleur est allumé. Le voyant READY indique que la plaque chauffante est à la température choisie. Ne retirez pas la plaque chauffante pour le nettoyage; elle est retenue par deux vis à l'avant et une à l'arrière qui servent surtout à empêcher la plaque de bouger durant le transport et éviter que des éléments d'allumage ne se brisent. Une fois l'appareil installé, vous pouvez retirer la vis arrière. Elle est située sous le couvercle du carneau de la plaque chauffante; soulevez-le pour le retirer (en faisant attention de ne pas égratigner le dosseret). Retirez la vis de transport centrale. Les deux vis extérieures sont des vis d'inclinaison (Fig. 13). Vous pouvez les visser pour mettre de niveau la plaque chauffante ou l'incliner vers l'avant pour faciliter l'évacuation des graisses et des huiles des aliments en train de cuire. Après quelques ajustements, vous pourrez juger de la meilleure inclinaison à donner en fonction des aliments cuits.

BOBINE D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE LUMINEUSE

Les brûleurs de plaque chauffante au four et de gril sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'une valve de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai de 30 à 90 secondes après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le brûleur s'allumer. Le brûleur s'allume en moins de 4 secondes après l'arrivée du gaz au brûleur.

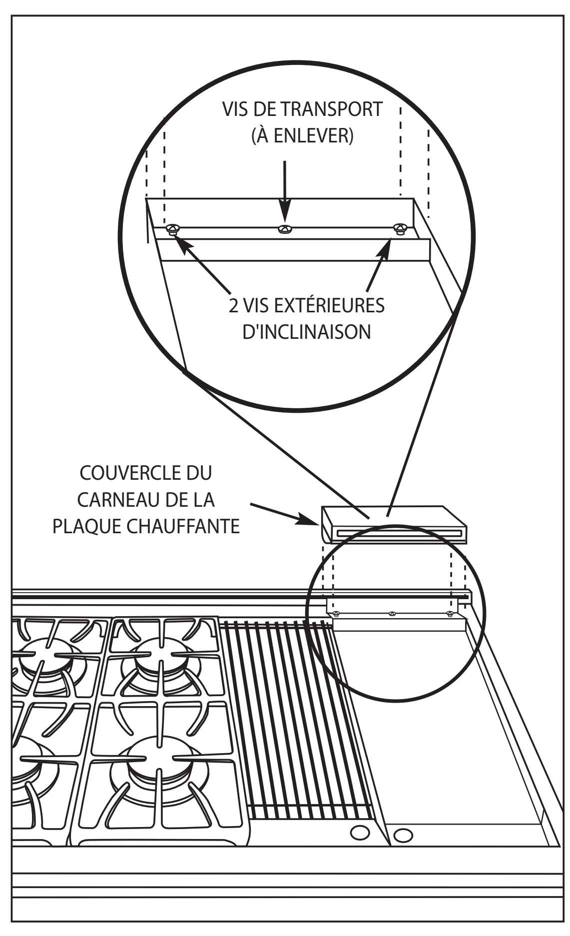


Fig. 13

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE POUR LA PREMIÈRE FOIS OU POUR LA CONDITIONNER DE NOUVEAU

1. Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau savonneuse chaude afin d'éliminer toute couche de protection.
2. Rincez avec un mélange composé d'une tasse d'eau et d'un quart de tasse de vinaigre blanc. Séchez soigneusement.
3. Versez 1 c. à t. d'huile végétale au centre de la plaque chauffante (évitez l'huile de maïs car elle devient collante). Frottez l' huile sur toute la surface de la plaque chauffante à l'aide d'un gros chiffon doux.
4. Mettez le bouton de réglage à niveau moyen (175 °C/350 °F). Coupez le feu lorsque l'huile commence à dégager de la fumée. Laissez refroidir la plaque chauffante.
5. Répétez l'étape 3. Veillez à bien couvrir d'huile toute la surface.
6. Répétez l'étape 4. Laissez refroidir la plaque chauffante. Essuyez toute la surface de la plaque chauffante avec un gros chiffon doux. Appliquez une très mince couche d'huile végétale. Vous pouvez à présent utiliser la plaque chauffante. Si vous n'utilisez pas la plaque chauffante pendant une période prolongée, conditionnez-la de nouveau.

REMARQUE :
il est normal que la plaque chauffante noircisse à l'usage.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'entamer la cuisson sur la plaque chauffante, assurez-vous que le ramasse-gouttes et les cuvettes sont en place. Préchauffez la plaque chauffante pendant 15 minutes en mettant le bouton de réglage à la température suggérée sur le tableau de cuisson. Le voyant HEATING s'éteint et le voyant READY s'allume une fois la plaque chauffante préchauffée. Placez les aliments sur la plaque chauffante et faites-les cuire jusqu'à obtenir le degré de cuisson désiré.

REMARQUE :
Si la plaque chauffante a été conditionnée correctement, elle peut être utilisée sans aucune huile supplémentaire. Vous pouvez toutefois ajouter de l'huile pour donner plus de saveur. L'application d'une mince couche d'huile végétale sur la plaque chauffante froide avant la cuisson permet de tourner les aliments délicats plus facilement.

TABLEAU DE CUISSON DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Œufs	de 105 à 120 °C (de 225 à 250 °F)
Bacon, jambon, côtelettes de porc	de 150 à 165 °C (de 300 à 325 °F)
Saucisse, sandwiches au fromage fondant	de 165 à 175 °C (de 325 à 350 °F)
Crêpes, pain doré	de 175 à 190 °C (de 350 à 375 °F)
Pommes de terre rissolées	de 205 à 220 °C (de 400 à 425 °F)

UTILISATION DU FOUR

BRÛLEURS DU FOUR
Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle RGT est équipée de brûleurs à gaz de cuisson au four et de gril. La puissance du brûleur du gril est de 19 000 BTUH sur les modèles RGT. La puissance du brûleur de cuisson du four principal est de 30 000 BTUH sur les modèles 30/36/48 po et de 18 000 BTUH sur le modèle 12 po.

BOBINE D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE LUMINEUSE
Les brûleurs de cuisson au four et de gril sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'une valve de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai de 30 à 90 secondes après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le brûleur s'allumer. Le brûleur s'allume en moins de 4 secondes après l'arrivée du gaz au brûleur.

FOUR
Votre nouveau grand four offre trois modes de cuisson : cuisson par convection, cuisson au four et grillage. Lisez d'abord ces informations afin de déterminer le type de cuisson approprié. Rappelez-vous que ce four est neuf et que la précision de son thermostat a été vérifiée. Il se peut que le thermostat de votre ancien four soit devenu plus chaud ou plus froid avec le temps. Utilisez la durée de cuisson et la température indiquées sur vos recettes et non pas celles que vous utilisiez jusqu'à présent pour compenser le mauvais réglage de votre ancien four. Les modèles RGT-484GG, RGT-486GL, RGT-485GD et RGT-486GD comportent deux fours. Le four de droite est le four à convection. Le petit four à gauche sert à la cuisson normale seulement. Ce four est idéal pour cuire des aliments en petites quantités, lorsque vous ne voulez pas chauffer le grand four.

GRILLES DU FOUR
Tous les fours possèdent (3) grilles de four et 4 positions de grille, à l'exception du four du côté gauche qui comporte 2 grilles de four et 4 positions de grille sur les modèles RGT-484GG, RGT-485GD, RGT-486GL et RGT-486GD.

Remarque :
À propos des supports de grille à roulettes (four de 24 et 27 po seulement) :
spécialement fabriqués à base de matériaux résistants à des hautes températures conçus pour le four, ils sont capables d'assurer des années de service. Ils sont particulièrement utiles lorsque les grilles du four supportent des aliments lourds que l'on utilise généralement avec ce type de four à haute capacité. Retirez les grilles avant d'effectuer l'autonettoyage. Voir la page 30 au sujet de l'entretien des supports de grille. Tous les fours sont livrés avec un gril-lèchefrite de deux pièces.

PRÉCHAUFFAGE
Le préchauffage dure 10 à 15 minutes selon la température choisie. C'est généralement requis pour les aliments cuits à haute température pendant une courte durée, par ex. des biscuits à la cuiller. Le voyant HEATING s'éteint et le voyant READY s'allume lorsque le four atteint la température choisie.

CONDENSATION
Une certaine quantité d'humidité s'évapore de la nourriture durant toute cuisson. L'humidité contenue dans les aliments détermine la quantité d'humidité qui se condense dans le four. L'humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, tel que le panneau de contrôle ou le dessus de la porte.

MISE EN GARDE!
N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

CUISSON PAR CONVECTION
La cuisson par convection consiste en un mode de cuisson où le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments. Cet air chaud réchauffe et cuit la surface des aliments de manière plus efficace qu'une mode standard. Cela permet de cuire la plupart des aliments à des températures inférieures ou en moins de temps que ne le ferait une cuisson au four à température normale. L'air est maintenu en mouvement et réchauffé. Vous remarquerez une économie de temps particulièrement avec des aliments non couverts nécessitant une plus longue cuisson (gros morceaux de viande par ex.), des aliments pouvant être cuits dans des ustensiles de cuisson peu profonds ou des aliments soufflés. Vous pouvez également sauver du temps en utilisant plusieurs (3) grilles en même temps, car cela permet de cuire plus d'aliments à la fois. Le nombre de recettes nécessitant le préchauffage du four s'en trouve considérablement réduit étant donné que la chaleur atteint la nourriture plus rapidement du fait de la circulation de l'air chaud autour des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Aliments appropriés pour la cuisson par convection

■ Hors-d'œuvre ■ Pains ■ Repas au four (1 à 3 grilles) ■ Cookies ■ Plats principaux ■ Rôtis
■ Tartes ■ Volaille ■ Aliments soufflés (gâteau des anges, soufflés, choux à la crème, coquilles de meringue)

Réglage du four

Le mode de cuisson par convection est utilisé pour cuir au four, rôtir ou réchauffer à l'aide de une, deux ou trois grilles. Pour utiliser la cuisson par convection, enfoncez le sélecteur de convection (situé sur le panneau de contrôle), puis tournez le bouton de réglage à la température voulue. Les modèles RGT-484GG, RGT-485GD, RGT-486GL et RGT-486GD comportent deux fours. Le four à gauche sert à la cuisson normale seulement; tournez tout simplement le bouton de réglage à la température voulue.

Conversion des recettes pour la cuisson par convection

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des ustensiles de cuisson peu profonds, car l'air chaud peut atteindre les aliments de tous les côtés plus facilement. Laissez la température du four identique à celle de la recette et les aliments seront cuits plus rapidement. La cuisson prendra probablement autant de temps que l'indique la recette même si vous baissez la température de 25 °F. Si vous trouvez que les aliments ont suffisamment brunis à l'extérieur mais qu'ils ne sont pas cuits au centre, abaissez de nouveau la température de 25 °F et augmentez la durée de cuisson. Si vous réduisez la température, vérifiez toujours le degré de cuisson, une minute ou deux avant l'écoulement de la durée minimum indiquée sur la recette, car vous pouvez toujours augmenter la durée de cuisson. Certaines recettes prennent moins de temps que d'autres. Il n'est pas possible de prédire exactement la durée de cuisson de chaque recette lorsqu'on les convertit pour la cuisson par convection. Il vous sera plus facile d'utiliser la convection après quelques essais à mesure que vous comprendrez mieux son fonctionnement.

Sélection des ustensiles pour la cuisson par convection

La cuisson par convection n'exige pas d'ustensiles de cuisson particuliers. Vous disposez probablement de plusieurs ustensiles appropriés dans votre cuisine. Pour en choisir un, tenez compte de son matériau, de ses dimensions et de sa forme, car tout cela affecte la durée de cuisson, la saveur et l'aspect du produit fini. Les plats de cuisson en métal (aluminium, acier et fonte) réduisent la durée de cuisson et donnent un meilleur résultat final.

Les plats en aluminium sont les mieux appropriés pour tout type d'aliment cuit au four. Pour obtenir le meilleur brunissage dans la cuisson de tartes et de pains, utilisez un plat au fini foncé ou terne capable d'absorber la chaleur. Un fini brillant est mieux approprié pour les gâteaux et les biscuits, car il reflète une partie de la chaleur et donne une surface plus tendre. Les plaques à biscuits à une seule lèvre donnent les meilleurs résultats, car elles permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Pour rôtir, utilisez le fond de la lèchefrite et élevez la viande sur une grille à rôtir métallique. Les ustensiles en vitrocéramique ou en verre ne conduisent pas la chaleur aussi bien que le métal, mais vous pouvez les employer. Utilisez-les pour des aliments tels que les soufflés qui n'exigent pas une croûte brun foncé ni d'être croustillants.

La cuisson au four est plus rapide et uniforme si les portions sont plus petites : deux ou trois petits morceaux donnent un meilleur résultat qu'une seule grosse portion. S'il s'agit d'un aliment en un seul morceau, placez-le toujours au centre de la grille. S'il y a plusieurs morceaux, espacez-les uniformément sur la ou les grilles.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Suivez les recommandations ci-dessus.
- Les ustensiles en métal donnent de meilleurs résultats que ceux en verre pour la cuisson par convection. Si vous utilisez du verre, vous n'avez généralement pas besoin de diminuer la température de 25 °F de nouveau.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à une durée inférieure à la durée minimum suggérée sur la recette la première fois que vous utilisez une recette en mode de convection. Prenez soin de noter la nouvelle durée de cuisson sur la recette pour consultation future.
- Prenez soin de lire les informations de base au sujet de la convection, à la page 15, avant d'utiliser le four pour la première fois.
- N'oubliez pas que les résultats en matière de cuisson par convection varient selon le type de produit. La cuisson au four normale donne, dans de nombreux cas, de meilleurs résultats que la cuisson par convection.

Position de la grille de cuisson par convection

Il est permis d'utiliser une à trois grilles simultanément durant la cuisson par convection. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Nul besoin de décaler les plats si vous cuisinez avec plusieurs grilles. Laissez toutefois au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats afin que l'air chaud puisse circuler.

UTILISATION DU FOUR

MISE EN GARDE!

N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

CUISSON AU FOUR TRADITIONNELLE

Le mode de cuisson normale est utilisé pour cuir au four, rôtir ou réchauffer à l'air chaud, sans ventilateur. Le mouvement d'air provient d'une convection naturelle : à mesure que l'air se réchauffe, il s'élève vers le plafond du four. C'est le même mode que celui que vous utilisiez pour une cuisson sur une ou deux grilles.

Four de 12 po (cuisinières de 48 po seulement)

Le four de 12 po comprend deux grilles de four et des supports de grille à trois positions. Les supports de grille peuvent être enlevés pour le nettoyage. Est également inclus un gril-lèchefrite en aluminium de deux pièces pour faciliter le nettoyage.

Aliments appropriés pour la cuisson au four

- Hors-d'œuvre
- Tartes, gâteaux
- Pains
- Volaille
- Rôtis
- Desserts
- Plats principaux
- Repas au four (1 à 2 grilles))

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Utilisez les quantités et les ingrédients de la recette, y compris les dimensions et la forme d'ustensile de cuisson recommandées dans la recette.
- Évitez d'ouvrir la porte « pour jeter un coup d'oeil »; allumez plutôt la lampe intérieure du four et regardez par la fenêtre.
- Évitez d'utiliser le four comme lieu de stockage, particulièrement si vous cuisez au four. Tout ustensile supplémentaire qui ne sert pas à la cuisson peut affecter les aliments, la durée de cuisson, le brunissage et le résultat final.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, diminuez la température de 25 °F.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée sur la recette.

Position de la grille de cuisson au four

Vous pouvez utiliser une ou deux grilles simultanément durant la cuisson. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Si vous utilisez deux grilles en même temps, vérifiez les aliments de la grille inférieure avant que la durée minimum ne s'écoule. Les aliments placés sur la grille inférieure peuvent cuire un peu plus rapidement que ceux de la grille supérieure, en particulier si vous utilisez de gros ustensiles de cuisson. Si vous utilisez deux grilles simultanément, prenez soin de décaler les ustensiles de cuisson pour qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et pour que l'air chaud puisse circuler librement autour de chaque plat. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson de grand taille ou de format commercial, les aliments prendront peut-être plus de temps à cuire, car l'air ne peut circuler aussi librement qu'avec un petit plat. Si vous employez des ustensiles de cuisson de format commercial, utilisez une grille seulement car la chaleur n'a pas assez d'espace pour circuler.

Réglage du four de 12 po pour la cuisson (modèles de 48 po seulement)

Pour utiliser le four de 12 po pour la cuisson (petit four du côté gauche), mettez le bouton de réglage du thermostat à la température voulue.

- Le voyant « OVEN ON » s'allume.
- Le voyant « HEATING » s'allume.
- Lorsque le voyant « HEATING » s'éteint pour la première fois, le voyant « READY » s'allume indiquant que le four est préchauffé. Une fois le four refroidi, le voyant « READY » s'éteint et le voyant « HEATING » se rallume. Ce processus se répète quand il faut davantage de chaleur.
- Le voyant « OVEN ON » reste allumé jusqu'à ce que le thermostat soit mis en position « OFF ».

UTILISATION DU FOUR

Réglage du four de 24 et 27 po pour la cuisson

- Le voyant « OVEN ON » s'allume.
- Le voyant « HEATING » s'allume.
- Lorsque le voyant « HEATING » s'éteint pour la première fois, le voyant « READY » s'allume indiquant que le four est préchauffé. Une fois le four refroidi, le voyant « READY » s'éteint et le voyant « HEATING » se rallume. Ce processus se répète quand il faut davantage de chaleur.
- Le voyant « OVEN ON » reste allumé jusqu'à ce que le thermostat soit mis en position « OFF ».

GRILLAGE

La cuisson au gril est un type de cuisson qui emploie le chauffage par rayonnement infrarouge intense procuré par le brûleur du gril situé en haut du four. Placez la lèchefrite au centre de la grille pour obtenir de meilleurs résultats.

Aliments appropriés pour le gril

- **Brunir : Plats en cocotte, pains**
- **Hors-d'œuvre**
- **Viandes**
- **Volaille**
- **Poisson**



Fig. 14

Réglage du four pour le grillage

Tournez le bouton de réglage à droite en position « Broil » (voir Fig. 14). Le brûleur s'allume dès l'arrivée du gaz. Le voyant d'allumage du four « Oven On » s'illumine pour indiquer que le grilloir est en marche. Durant le processus de grillage, le brûleur infrarouge produit une chaleur si intense que le brûleur s'allume et s'éteint afin de maintenir une température intérieure de cuisson à la fois suffisante et sécuritaire. Ce processus est indiqué par les voyants HEATING et READY du panneau des valves lorsqu'ils s'allument et s'éteignent. **La cuisson au gril doit être faite avec la porte du four fermée**. Cela donne une meilleure cuisson tout en gardant la surface extérieure froide pour une utilisation confortable. Lorsque vous vérifiez le degré de cuisson des aliments durant la cuisson au gril, laissez la porte suffisamment ouverte pour vérifier la température ou déterminer le degré de cuisson. Fermez la porte immédiatement après avoir vérifié les aliments.

Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril dans la plupart des cas. Pour augmenter le brunissage ou pour des aliments très minces, préchauffez le gril de 5 à 8 minutes.

Utilisation d'un thermomètre à viande pour le gril

Pour déterminer précisément le degré de cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette épaisse (4 cm/1-1/2 po d'épaisseur ou plus), utilisez un thermomètre à viande. Introduisez la pointe du thermomètre dans la viande, par le côté, jusqu'au centre. Cuisez le premier côté à 32 °C (90 °F) pour obtenir une viande saignante. Cuisez le premier côté à 38 °C (100 °F) pour obtenir une viande à point ou bien cuite. Cuisez le second côté selon le degré de cuisson voulu; saignant : de 57 à 60 °C (135 à 140 °F); à point : de 66 à 68 °C (de 150 à 155 °F); bien cuit : de 71 à 74 °C (de 160 à 165 °F). La cuisson du porc se fait à 77 °C (170 °F). Votre nouvelle cuisinière est livrée avec une grande lèchefrite en deux morceaux. Utilisez toujours les deux morceaux lorsque vous grillez des aliments. Évitez de recouvrir la grille de papier d'aluminium. Cette grille perforée permet aux gouttes de graisse de s'écouler vers le fond du ramasse-gouttes, loin de la chaleur intense du brûleur infrarouge du gril. Cela contribue à minimiser les vapeurs et éclaboussures provenant des matières grasses.

Position de la grille pour la cuisson au gril

La position des grilles dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Les morceaux de viande ou de volaille épais sont généralement grillés à la position de grille numéro 2 ou 3, les biftecks, côtelettes et hamburgers sont généralement grillés sur la position de grille numéro 4 pour les morceaux minces et la position 3 pour les morceaux plus épais. S'il s'agit de brunir un plat en cocotte ou du pain, l'épaisseur des aliments vous indiquera la position de grille à utiliser. Les ragoûts sont généralement brunis à la position de grille numéro 2 ou 3 et le pain à la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée pour vérifier la nourriture. Les biftecks doivent avoir au moins un pouce d'épaisseur si vous les voulez saignants. Il est difficile d'atteindre un tel degré de cuisson avec une viande plus mince ou d'obtenir des morceaux de viande bien brunis.

UTILISATION DU FOUR

- Après que la moitié de la durée totale de cuisson se soit écoulée, retournez les aliments une fois seulement. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments minces (filet de poisson, tranches de jambon, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées.
- Si vous voulez brunir les aliments, utilisez des plats de cuisson en métal ou en vitrocéramique. ÉVITEZ d'utiliser du verre ou de la poterie calorifugée : ce type d'ustensiles ne peut supporter la chaleur intense du brûleur du gril.
- Utilisez une lèchefrite en deux pièces : elle est conçue pour minimiser la fumée et les éclaboussements. Évitez de recouvrir la grille perforée de papier d'aluminium. Ceci aurait pour effet de retenir la graisse et pourrait provoquer un incendie.
- Le gril-lèchefrite doit être placé tout au fond du four et centré sur la grille du four.
- **La cuisson au gril doit être faite avec la porte du four fermée.** Cela donne une meilleure cuisson tout en gardant la surface extérieure froide pour une utilisation confortable. Lorsque vous vérifiez le degré de cuisson des aliments durant la cuisson au gril, laissez la porte suffisamment ouverte pour vérifier la température ou déterminer le degré de cuisson. Fermez la porte immédiatement après avoir vérifié les aliments.

UTILISATION DU FOUR POUR UNE CUISSON LENTE OU À BASSE TEMPÉRATURE

Le four peut servir à garder les aliments chauds, les déshydrater, réchauffer les plats, faire une cuisson lente (dans une mijoteuse par ex.) et décongeler les aliments.

Vous pouvez gardez des aliments cuits et chauds à la température de consommation. Réglez le four à la température suggérée sur le tableau de la page 21. La viande saignante doit être consommée dès son retrait du four, car elle continue à cuire sous l'effet de sa propre chaleur.

- Pour garder les aliments humides, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Pour déshydrater les aliments, suivez les suggestions de la recette.
- Pour réchauffer les plats, consultez leur fabricant au sujet de la température recommandée.
- Pour utiliser le four pour une cuisson lente, réglez le bouton de réglage du four à 225 ºF ; placez la nourriture dans le four dans un plat à couvercle étanche. Suivez les recettes pour ce type de cuisson.
- Pour décongeler des aliments non cuits congelés, réglez le bouton de réglage du four à « warm » (réchauffer). Assurez-vous que les aliments sont bien enroulés dans du papier aluminium. Décongelez les aliments juste assez pour pouvoir les manipuler. Faites-les cuire immédiatement. Évitez de les congeler de nouveau.
- Pour décongeler des aliments cuits congelés, mettez le bouton de réglage du four sur 170 ºF. Desserrez l'emballage du congélateur.
- Évitez d'utiliser des enveloppes de plastique ou du papier ciré dans le four.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE!

Le Département de l'agriculture américain stipule que l'on ne doit pas maintenir des aliments entre 4 et 60 ºC (40 et 140 ºF) pendant plus de 2 heures.

CUISSON À HAUTE ALTITUDE

Les temps de cuisson indiqués sur les recettes et la durée de cuisson varient en haute altitude. Pour obtenir des informations précises à ce sujet, écrivez à l'adresse suivante : Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Indiquez le type d'informations recherchées et le mode de cuisson (par convection ou normale) voulu, par ex. gâteaux, biscuits, pains, etc. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces informations.

UTILISATION DU FOUR

TEMPÉRATURES DE CUISSON INTERNES

Aliments	Température du four
Œufs et plats aux œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'oeuf soient fermes.
Mets aux œufs	71 ºC (160 °F)
Sauces aux œufs, crèmes	71 ºC (160 °F)
Viande hachée et mélanges de viandes	
Dinde, poulet	74 ºC (165 °F)
Bœuf, veau, agneau, porc	71 ºC (160 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	63 ºC (145 °F)
À point	71 ºC (160 °F)
Bien cuit	77 ºC (170 °F)
Porc frais	
À point	71 ºC (160 °F)
Bien cuit	77 ºC (170 °F)
Rôti de bœuf	
Cuisson commerciale, scellé sous vide et prêt à consommer	60 °C (140 °F)

Aliments	Température du four
Volaille	
Poulet, dinde entière	82 ºC (180 °F)
Poulet, dinde-viande brune	82 ºC (180 °F)
Volaille-blanc	77 ºC (170 °F)
Canard et oie	82 ºC (180 °F)
Farce	
Cuite seule ou dans la volaille	74 ºC (165 °F)
Sauces, soupes, sauces d'arrosage, marinades	
Utilisées avec viande, volaille ou poisson cru	Porter à ébullition
Fruits de mer	
Poisson à nageoires	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne opaque et s'écaille facilement à l'aide d'une fourchette.
Shrimp, homard, crabe	Doit devenir rouge et la chair doit devenir blanche opaque.
Coquilles Saint-Jacques	Doivent devenir blanches laiteuses ou opaques et fermes.
Myes, moules, huîtres	Cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.
Restes	74 °C (165 °F)

UTILISATION DU FOUR

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

Aliments	Température du four
Veau/bœuf	
Saignant	65-68 ºC (150-155 ºF)
À point	68-77 ºC (155-170 ºF)
Bien cuit	77-82 ºC (170-180 ºF)
Bacon	93-107 ºC (200-225 ºF)
Biscuits et muffins (recouverts)	77-85 ºC (170-185 ºF)
Plat en cocotte (recouvert)	77-93 ºC (170-200 ºF)
Poisson et fruits de mer	77-93 ºC (170-200 ºF)
Plats avec frites	93-107 ºC (200-225ºF)
Sauce d'arrosage ou sauces	
à la crème (recouvertes)	77-82 ºC (170-180 ºF)
Rôtis d'agneau et de veaus	77-93 ºC (170-200 ºF)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	93-107 ºC (200-225 ºF)
Pommes de terre	
au four	93 ºC (200 ºF)
en purée (recouvertes)	77-85 ºC (170-185 ºF)
Tartes et pâtisseries	77 ºC (170 ºF)
Pizza (recouverte)	107 ºC (225 ºF)
Porc	77-93 ºC (170-200 ºF)
Volaille (recouverte)	77-93 ºC (170-200 ºF)
Légumes (recouverts)	77-93 ºC (170-200 ºF)

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

DURANT LE NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE OU TABLE DE CUISSON :

⚠ AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil et que celui-ci est chaud.

L'appareil tout entier peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincé, séché et bien poli à l'aide d'un gros chiffon doux. Essayez cela en premier; c'est la façon la plus douce de le nettoyer.

1. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif; veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
2. Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage; de plus, le nettoyant est plus efficace ainsi.
3. Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux en plastique sans métal (uniquement des tampons contenant encore du savon car un tampon sec peut égratigner la surface).
4. Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

MARQUE DE NETTOYANTS

La référence à des noms de marques dans cette section est donnée à titre indicatif et ne saurait constituer un acte de promotion. L'omission d'une marque de nettoyant particulière ne signifie pas qu'elle est adéquate ou non. De nombreux produits sont distribués dans certaines régions seulement et sont disponibles dans des marchés et grands magasins locaux..

TABLE DE CUISSON

Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Si vous essuyez une partie de la table de cuisson alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide.

GRILLES DES BRÛLEURS

Faites attention lorsque vous soulevez les grilles car elles sont lourdes. Placez-les sur une surface protégée pour qu'elles n'égratignent pas celle-ci. Les grilles des brûleurs sont faites d'émail de porcelaine mat sur fonte. Une fois refroidies, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse chaude, puis les rincer et les essuyer. Les grilles des brûleurs ne rouillent pas car elles sont couvertes d'émail de porcelaine mat des deux côtés pour une durabilité accrue. L'utilisation occasionnelle de nettoyants abrasifs doux tel que FantastikMD, Simple GreenMD ou Formula 409MD est acceptable. L'utilisation vigoureuse ou trop fréquente de nettoyants abrasifs peut finir par endommager l'émail. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. À cause des changements de température rapides qui se produisent lorsque les brûleurs sont allumés, la porcelaine recouvrant les bords des grilles pourrait éclater en morceaux. Ne vous en faites pas car ceci n'entraîne pas une détérioration des grilles. Le métal en fonte devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essuyez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté, car les bords peuvent être tranchants.

NETTOYAGE DU FOUR

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de les nettoyer. Ils sont couverts d'émail de porcelaine mat. C'est un matériau qui résiste mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides tels que le vinaigre, la rhubarbe, l'alcool, les jus citriques ou le lait doivent être essuyés avant qu'ils ne puissent durcir sous l'effet de la cuisson. Essayez des nettoyants doux tels que Bon-Ami, de l'ammoniaque, une solution d'ammoniaque et d'eau, ou Soft Scrub. Appliquez les poudres sur une éponge ou un linge humide. Frottez légèrement. Rincez abondamment puis séchez. Si les aliments ont brûlé sur le four et sont difficiles à enlever, trempez les taches à l'aide d'un linge saturé d'ammoniaque ménager. Laissez tremper pendant une heure ou deux avec la porte fermée. Vous devriez pouvoir éliminer facilement les salissures à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'un produit abrasif doux. Pendant la nuit, appliquez sur le four tiède (et non pas chaud) une solution de trois c. à s. d'ammoniaque dans une demi-tasse d'eau. Cela permet de ramollir les déversements et les résidus endurcis afin de pouvoir les essuyer facilement avec une éponge ou un linge humide propre. Pour les taches difficiles, utilisez un tampon à récurer savonneux Milone. L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif est acceptable; cependant, une utilisation trop fréquente ou trop vigoureuse peut finir par endommager l'émail. Mouillez le tampon, frottez la surface légèrement, rincez abondamment puis séchez. Vous pouvez utiliser des nettoyants commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy OffMD ou DowMD, pour nettoyer l'intérieur du four. Suivez le mode d'emploi du fabricant. Les nettoyants commerciaux pour les fours sont corrosifs pour l'ampoule du thermostat et les brûleurs du four : évitez de les utiliser pour vaporiser ou essuyer l'ampoule du thermostat. Si un nettoyant atteint l'ampoule ou les brûleurs, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un linge humide propre.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou si la flamme ne devient pas bleue. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position OFF avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois les grilles et brûleurs refroidis, retirez les grilles. Les capuchons de brûleur et les couronnes en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Le démontage de la couronne de mijotage n'est pas recommandé; cela peut toutefois s'avérer nécessaire si les ports restent bouchés après un nettoyage normal. Si vous devez retirer la couronne de mijotage de sa base, enlevez l'écrou hex de la partie supérieure de la couronne de mijotage. Nettoyez la couronne de mijotage avec de l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse en soies douce métallique ou en plastique, puis séchez soigneusement. Réassemblez les pièces à l'aide de l'écrou hex. Après le nettoyage, il est important de vous assurer que la broche de position au bas de la couronne de mijotage est correctement alignée avec le trou correspondant de la base et que les deux broches de positions (voir encart, Fig. 15) au bas de la couronne en laiton sont correctement alignées avec l'encoche de position et les trous centraux en haut de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur (voir fig. 15).

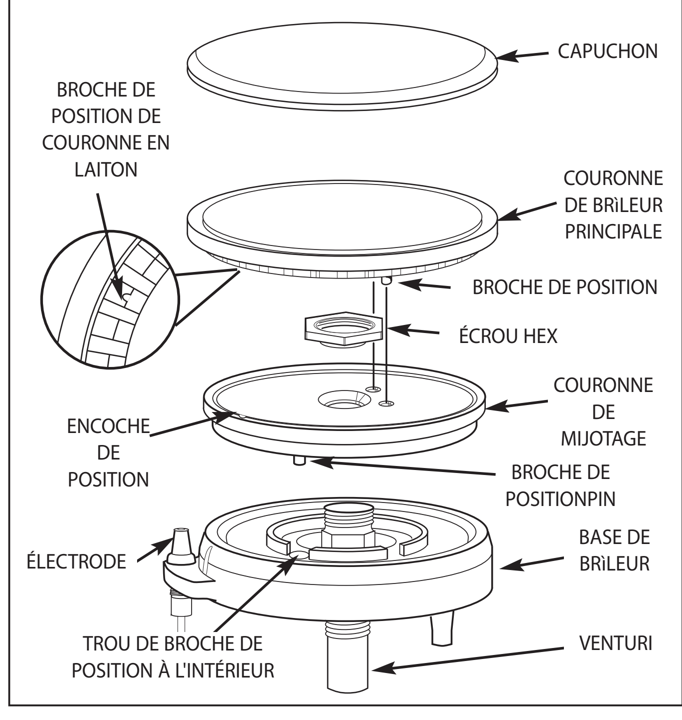


Fig. 15

ALLUMEURS

Essuyez avec un coton-tige imbibé d'alcool à friction en faisant attention de ne pas endommager l'allumeur (voir Fig. 16).

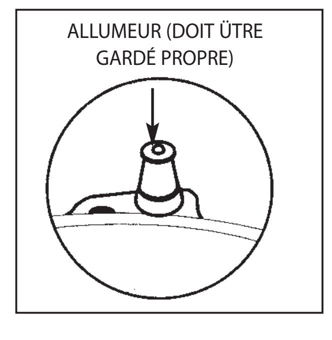


Fig. 16

ZONE DE COLLECTE AUTOUR DES BRÛLEURS ET DES ALLUMEURS

Retirez les grilles. Nettoyez soigneusement à l'aide d'une éponge mouillée chaude en appliquant un savon pouvant décoller les graisses (Dawn par exemple). Nettoyez la surface sale autour de la zone de collecte.

POUR LES SALISSURES PLUS CORIACES, UTILISEZ LA MÉTHODE SUIVANTE :

S'il reste des résidus, faites un collier de papier autour du brûleur et de l'allumeur et collez-le avec du ruban adhésif (Fig. 17). Vaporisez du « Easy Off » ou du « SOS » sur les salissures (une fois la zone refroidie). Recouvrez d'une serviette en papier et laissez ainsi pendant au moins 4 heures ou toute la nuit (Fig. 18). À l'aide d'une éponge mouillée chaude, essuyez les salissures et le produit vaporisé. Séchez avec un linge doux.

RUBAN

Fig. 17



Fig. 18



RAMASSE-GOUTTES ET TUBES D'ÉGOUTTEMENT

Les modèles à plaque chauffante et gril sont dotés d'une cuvette ramasse-gouttes à l'intérieur du ramasse-gouttes (Fig. 19). Les ramasse-gouttes sont en acier inoxydable et supportés par des roulettes, ce qui permet de les retirer et les replacer facilement.

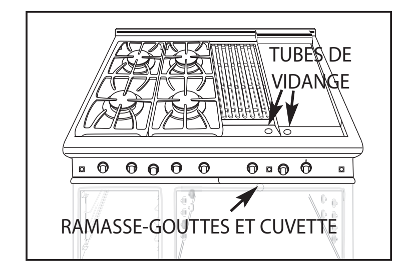


Fig. 19

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Pour retirer la cuvette ramasse-gouttes :

- Tirez le ramasse-gouttes jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Retirez les cuvettes intérieures pour les nettoyer.

Pour retirer le ramasse-gouttes : (au besoin)

- Tirez le ramasse-gouttes jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Retirez les cuvettes intérieures.
- Enfoncez les verrous sur les côtés des glissières tout en tirant le ramasse-gouttes (Fig. 20).
- Continuez de tirer le plateau du ramasse-gouttes.

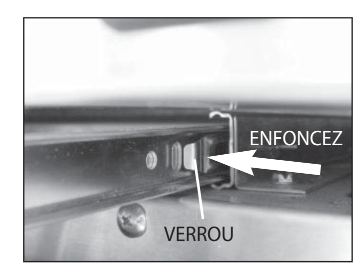


Fig. 20



Fig. 21

Pour installer le ramasse-gouttes :

- Alignez le côté du ramasse-gouttes avec les guides de glissière (Fig. 21).
- Enfoncez le plateau jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Tirez et enfoncez le plateau à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il se mette sur les roulettes.

Nettoyez immédiatement du ramasse-gouttes tout déversement pour éviter que les salissures ne « cuisent » sur place. La graisse provenant de la plaque chauffante ou du gril s'écoule du tube d'égouttement dans le ramasse-gouttes et la cuve en dessous. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le ramasse-gouttes car elle peut poser un risque d'incendie. Nettoyez le tube et le ramasse-gouttes dès qu'ils ont refroidi. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un flacon à brosse à détergent pour nettoyer le tube. Assurez-vous que le ramasse-gouttes est en place lorsque vous nettoyez le tube d'égouttement. Utilisez un nettoyant abrasif doux tel que FantastikMD, Simple GreenMD or Formula 409MD. (N'utilisez pas de laine d'acier ou d'abrasifs durs tels que CometMD ou AjaxMD.) Rincez et séchez toutes les pièces soigneusement.

PLAQUE CHAUFFANTE

Pendant que la plaque est encore chaude, éliminez soigneusement la graisse et les salissures à l'aide d'une spatule à angles vifs ou d'une brosse à laiton en prenant soin de ne pas égratigner la plaque chauffante. Une fois la plaque chauffante tiède, frottez sa surface légèrement avec de l'huile végétale (évitez l'huile de maïs car elle devient collante). Essuyez soigneusement la plaque chauffante à l'aide d'une toile ou d'un linge épais et rugueux pour nettoyer les restes de résidus et de particules. En cas d'accumulation de graisse, utilisez une c. à s. de vinaigre dans une demi-tasse d'eau; nettoyez avec un linge à récurer tel que Chore BoyMD. En cas de coloration sous l'effet de la chaleur, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable tel que Revere WareMD. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Si des salissures ou résidus d'aliments sont cuits sur la plaque chauffante, utilisez une pierre ponce fine ou un produit de dégraissage (tous deux disponibles chez les fournisseurs en restauration) en respectant le mode d'emploi du fabricant. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Si vous nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau savonneuse chaude, du vinaigre ou de la poudre à récurer, vous devez la conditionner de nouveau. Suivez les instructions de la page 14 concernant le conditionnement de la plaque chauffante.

N'ASPERGEZ JAMAIS UNE PLAQUE CHAUFFANTE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE.   Cela peut fissurer ou déformer la plaque chauffante.

GRIL

Nettoyez le gril immédiatement après la cuisson. Éteignez le brûleur. Portez un gant de barbecue pour vous protéger la main de la chaleur et de la vapeur. Frottez le gril en trempant fréquemment une brosse à poils fins en laiton dans un bol d'eau chaude. La vapeur produite au contact de l'eau facilite le nettoyage en ramollissant les particules d'aliments. Les particules tombent dans le ramasse-gouttes ou le plateau radiant contenant les radiants. Prenez soin de nettoyer le tube d'égouttement, le ramasse-gouttes et la cuve une fois ceux-ci refroidis. Suivez les instructions données ci-dessus. Retirez périodiquement le plateau radiant et les radiants (une fois refroidis) et secouez-les doucement au-dessus d'une couche de papier journal à jeter.

BOUTONS DE RÉGLAGE - FOUR ET TABLE DE CUISSON

Ils sont faits en métal moulé avec des prises en plastique et peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les boutons du panneau de contrôle, saisissez-les et tirez vers vous. Lavez-les sans les laisser tremper. Rincez et séchez soigneusement. Il est important de remettre les boutons sur la bonne valve à gaz du panneau de contrôle. Les boutons de réglage de la table de cuisson et du gril sont similaires; ceux de la table de cuisson comportent un réglage « Simmer » (mijotage) contrairement à celui du gril. Les boutons de réglage du four et de la plaque chauffante sont également similaires; tous deux indiquent les températures; le bouton du four comporte un réglage « Broil » (gril) contrairement à celui de la plaque chauffante.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

DOSSERET (si installé)

Il est en acier inoxydable. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. S'il y a encore des souillures alimentaires sur le panneau, essayez un nettoyant de cuisine d'usage général tel que FantastikMD, Simple GreenMD ou Formula 409MD. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du papier de verre fin, dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit à polir pour acier inoxydable tel que Stainless Steel MagicMD. Il est possible que le panneau en acier inoxydable vertical se décolore sous l'effet de la chaleur du brûleur si les brûleurs supérieurs arrière sont utilisés très souvent. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide du nettoyant pour acier inoxydable Revere Ware.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Évitez de soulever la porte du four par la poignée, vous pourriez l'endommager! Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de retirer la porte!

1. Ouvrez la porte complètement (Fig. 22).
2. Déverrouillez les charnières de la porte en tournant le verrou vers l'avant (Fig. 23).
3. Une fois les deux charnières débloquées, fermez doucement la porte de moitié environ. Saisissez les côtés de la porte et soulevez doucement vers le haut et légèrement vers l'avant : la porte se dégage de la charnière.
4. Continuez à soulever et à tirer la porte à l'écart de la cuisinière.



Fig. 22
Charnière de four

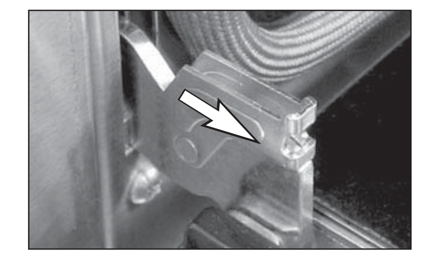


Fig. 23
Clip de retenue de charnière en position déverrouillée

INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

1. Positionnez la porte de sorte qu'elle soit ouverte à moitié environ.
2. Placez tout simplement la languette de la charnière dans les fentes de la charnière (voir Fig. 24).
3. Enfoncez la porte dans les fentes jusqu'à ce que vous sentiez celles-ci emboîtées dans les verrous.
4. Ouvrez la porte complètement et faites pivoter les verrous en position fermée (Fig. 25).
5. Fermez la porte du four.

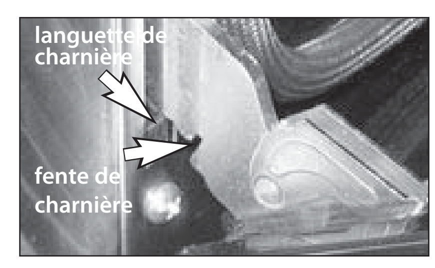


Fig. 24
Charnière

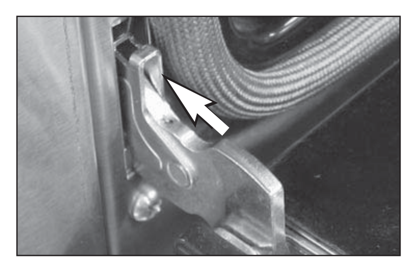


Fig. 25
Clip de retenue de charnière en position verrouillée

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

GRILLES DE FOUR, ROULETTES ET SUPPORTS DE GRILLE

Toutes les grilles du four et les supports des grilles du four de 12 po sont en acier chromé. Les supports de grille à roulettes du four principal (24 et 27 po) sont en acier inoxydable. Pour retirer les supports, enlevez d'abord les grilles, puis saisissez les supports et tirez-les vers le haut pour les extraire. Pour replacer les supports, remettez le haut en premier. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'une laine d'acier humide avec un détergent doux. Les nettoyants de chrome, tel que Soft Scrub, Cameo ou Bar Keepers Friend peuvent être appliqués avec une éponge humide suivant le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. Rincez puis séchez. Appliquez un nettoyant en poudre tel que Bon-Ami ou Comet à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, frottez légèrement, rincez, puis séchez. Pour les souillures alimentaires difficiles à enlever, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux, rincez et séchez. Vous pouvez utiliser sur les grilles des nettoyants forts commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off ou Dow. Ces produits ne sont toutefois pas recommandés pour les roulettes de grilles ou l'intérieur du four. De plus, certains produits commerciaux à nettoyer les fours tendent à produire un noircissement et une décoloration. Testez le nettoyant sur une petite section de la grille et vérifiez s'il y a de la décoloration avant de nettoyer la grille toute entière. Appliquez le produit abondamment. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. Rincez abondamment puis séchez. Si les grilles du four principal ne glissent pas facilement après le nettoyage, versez une petit quantité d'huile de cuisson sur une serviette en papier et frottez légèrement sur les rails latéraux et les roulettes. Vaporisez avec du « Pam » si les grilles deviennent difficiles à déplacer.

CADRE, CÔTÉS, EXTÉRIEUR DE PORTE, DÉFLECTEUR

Ces pièces sont en acier inoxydable; suivez les instructions du dosseret. Faites attention lorsque vous nettoyez le dessus de porte et ne laissez pas l'eau ou les nettoyants s'écouler par les évents. Ne laissez pas l'eau ou les nettoyants s'écouler par les trous des évents, car ils pourraient laisser des traînées sur le verre à l'intérieur de la porte.

JOINT DE LA PORTE

Lavez avec de l'eau chaude seulement. Évitez de frotter. Séchez le joint à l'aide d'une serviette sèche. Évitez d'enlever ou d'endommager la maille.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule de la lampe du four, utilisez une ampoule de 40 watts, 120 volts, pour appareil électroménager uniquement. Celles-ci sont disponibles dans les supermarchés. ÉVITEZ d'utiliser des ampoules normales dans les fours car elles casseront sous l'effet de la chaleur.

Pour remplacer l'ampoule

1. Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position « OFF » ou bien coupez le disjoncteur. La partie inférieure de l'interrupteur doit être enfoncée. Laissez le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.
2. Retirez le couvercle de la lampe. Tournez le couvercle vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) pour le dévisser.
3. Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager uniquement.
4. Replacez le couvercle. Remettez le disjoncteur s'il était coupé. (Voir l'avertissement ci-dessous.)



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF et que le couvercle est froid. Si l'ampoule se détache de sa base, coupez le courant du four par le panneau à disjoncteurs avant d'essayer de retirer la base de l'ampoule de la douille.

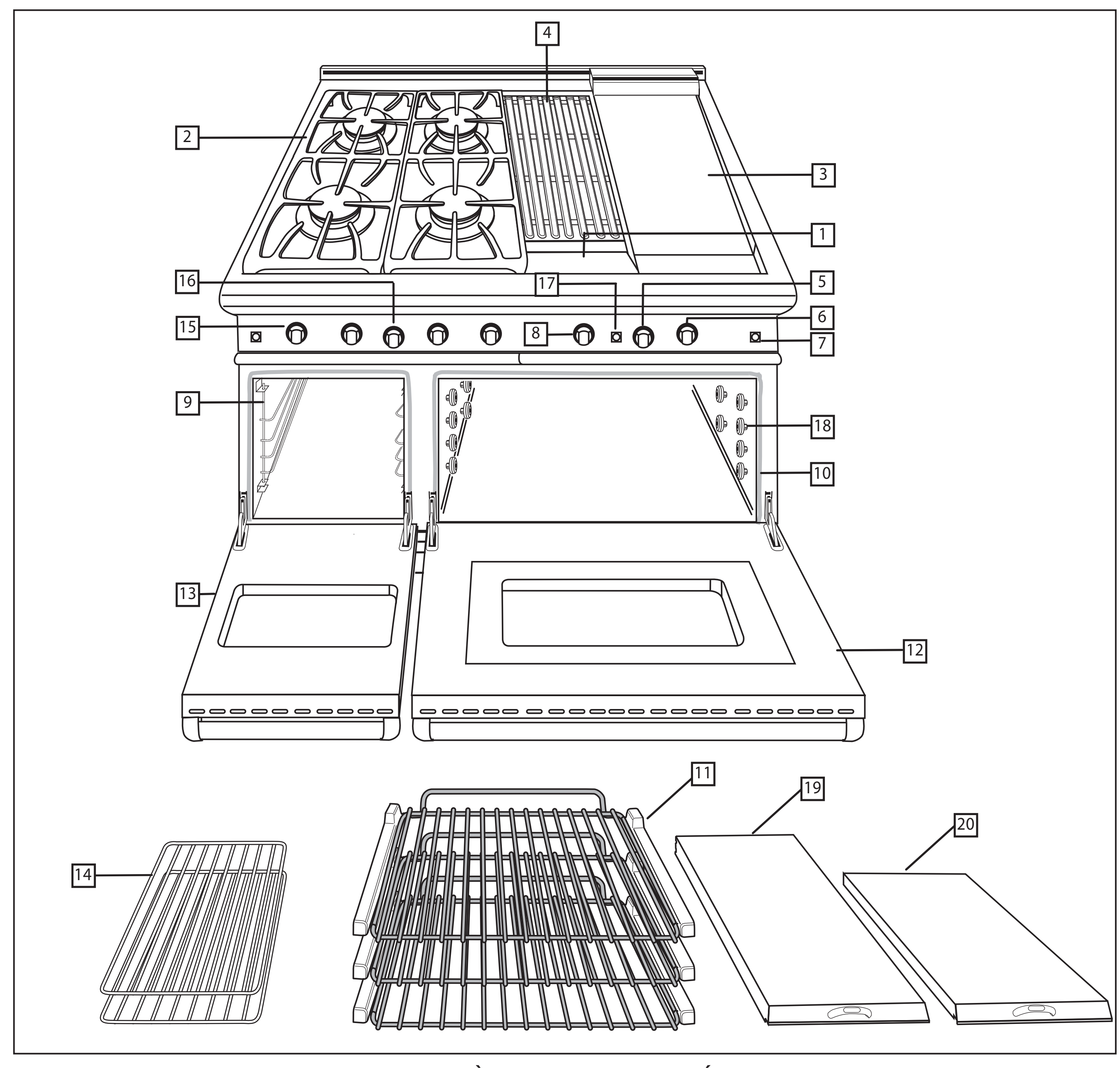
PANNE D'ALIMENTATION

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, mettez le bouton de réglage sur LITE, allumez une allumette et approchez-la de la couronne. Dès que la flamme s'allume tout autour du brûleur, réglez-la. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur séparément chaque fois que vous voulez l'utiliser. N'essayez pas d'allumer avec une allumette les brûleurs de plaque chauffante, de gril, de grillage ou du four; ils ne peuvent fonctionner sans courant électrique. Assurez-vous que les boutons sont mis sur OFF au cas où le courant serait rétabli alors que vous êtes absent ou éloigné de l'appareil. Ne laissez pas le brûleur sans surveillance. Le brûleur ne se rallume pas s'il est éteint par un courant d'air.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

ARTICLE	DESCRIPTION
1	Gril
2	Grilles des brûleurs
3	Plaque chauffante
4	Grilles du gril
5	Gros bouton de réglage du four
6	Bouton de réglage de la plaque chauffante
7	Bouton d'éclairage du four
8	Bouton de réglage du gril
9	Supports de grilles de four
10	Joint de porte du four

ARTICLE	DESCRIPTION
11	Grandes grilles du four (3)
12	Porte du four
13	12" Porte du four
14	Petites grilles du four (2)
15	Bouton de réglage de table de cuisson
16	Bouton de réglage du petit four
17	Interrupteur du ventilateur à convection
18	Roulettes
19	Couvercle du gril
20	Couvercle de la plaque chauffante

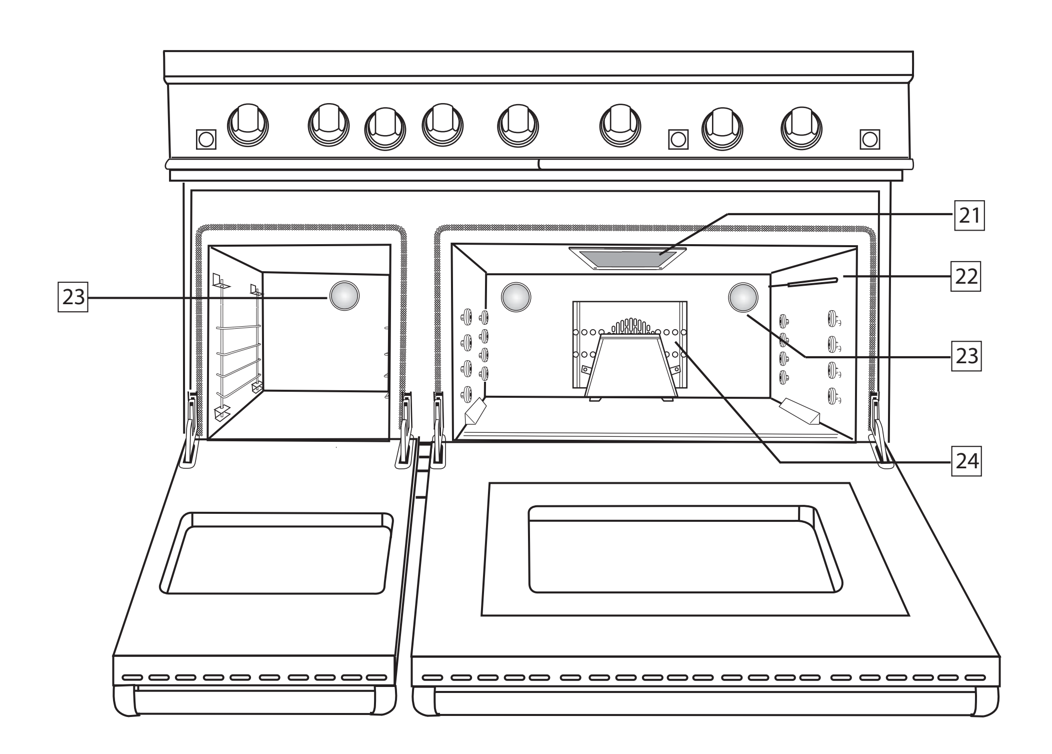


MODÈLE RGT-484GG ILLUSTRÉ

REMARQUE : LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SE TROUVE SUR LE PANNEAU ARRIÈRE

IDENTIFICATION DES PIÈCES

ITEM	DESCRIPTION
21	Grilloir à infrarouge
22	Ampoule du thermostat du four
23	Lampe du four
24	Déflecteur du ventilateur à convection



DÉPANNAGE

CUISINIÈRES ET TABLES DE CUISSON		
PROBLÈME	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
APPAREIL NON FONCTIONNEL	PAS D'ÉLECTRICITÉ NI D'ALIMENTATION EN GAZ	OUVREZ LA VALVE D'ALIMENTATION EN GAZ
		VÉRIFIEZ LES DISJONCTEURS
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
UN OU PLUSIEURS BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS	PAS D'ÉLECTRICITÉ	VÉRIFIEZ LES DISJONCTEURS
	PAS DE GAZ	VÉRIFIEZ L'ALIMENTATION EN GAZ AU NIVEAU DU MUR
	MAUVAIS TYPE DE GAZ	VÉRIFIEZ LE TYPE DE GAZ (VOIR UTILISATION ET ENTRETIEN À LA PAGE 31 POUR L'EMPLACEMENT DE L'ÉTIQUETTE)
	BRÛLEURS SALES	NETTOYEZ LES BRÛLEURS
	BRÛLEURS MAL ALIGNÉS	ALIGNEZ ET RÉASSEMBLEZ LES BRÛLEURS
	PRÉSENCE D'EAU DANS LE(S) BRÛLEUR(S)	DÉMONTEZ ET SÉCHEZ LE(S) BRÛLEUR(S)
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
	ÉLECTRODE SALE	NETTOYEZ L'ÉLECTRODE DU BRÛLEUR
FLAMME INCORRECTE FLAMME DE BRÛLEUR NOIRÂTRE	TROP HAUTE OU TROP PETITE BRÛLEUR MAL ALIGNÉ	VÉRIFIEZ LE TYPE DE GAZ (VOIR ÉTIQUETTE À L'ARRIÈRE) RÉALIGNEZ ET RÉASSEMBLEZ LE BRÛLEUR (PAGE 24)

CUISINIÈRES		
PROBLÈME	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
LAMPE DE FOUR ÉTEINTE	PAS D'ÉLECTRICITÉ	VÉRIFIEZ LES DISJONCTEURS
		VÉRIFIEZ LA PRISE MURALE (RDT, RGT ET RGTC)
	DESSERREZ L'AMPOULE	ASSUREZ-VOUS QUE L'AMPOULE EST BIEN FIXÉE À LA DOUILLE
	AMPOULE BRÛLÉE	REMPLACEZ L'AMPOULE
AUCUNE CHALEUR DANS LE FOUR (CUISSON)	PAS DE GAZ	VÉRIFIEZ QUE LE BRÛLEUR SUPÉRIEUR FONCTIONNE CORRECTEMENT
	PAS D'ÉLECTRICITÉ (VÉRIFIEZ LA LAMPE DU FOUR)	VÉRIFIEZ LES DISJONCTEURS
		VÉRIFIEZ LA PRISE (RDT, RGT ET RGTC)
	MAUVAIS RÉGLAGES	VÉRIFIEZ LE RÉGLAGE DES BOUTONS ET SÉLECTEURS (LE CAS ÉCHÉANT)
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
PAS DE GRIL DE FOUR	MAUVAIS RÉGLAGES (VOIR PAS DE CUISSON)	VÉRIFIEZ LES RÉGLAGES
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
CUISSON INÉGALE	DURÉE DE PRÉCHAUFFE INSUFFISANTE	LAISSEZ LE FOUR PRÉCHAUFFER AVANT LA CUISSON
	MAUVAIS RÉGLAGES	VÉRIFIEZ LE RÉGLAGE DES BOUTONS ET SÉLECTEURS (LE CAS ÉCHÉANT)
	USTENSILES/EMPLACEMENT MAUVAIS	UTILISEZ LES BONS USTENSILES ET PLACEZ-LES CORRECTEMENT (VOIR UTILISATION ET ENTRETIEN)
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
PAS DE CONVECTION	PAS DE MOULE À CONVECTION	VÉRIFIEZ S'IL Y A UN DÉPLACEMENT D'AIR
CONVECTION BRUYANTE	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ

PLAQUE CHAUFFANTE ET GRIL DE CUISINIÈRE		
PROBLÈME	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
APPAREIL NON FONCTIONNEL	PAS D'ÉLECTRICITÉ NI D'ALIMENTATION EN GAZ	OUVREZ LA VALVE D'ALIMENTATION EN GAZ
		VÉRIFIEZ LES DISJONCTEURS
	PROBLÈME TECHNIQUE	APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ
	PLATEAU RADIANT MAL INSTALLÉ	RÉINSTALLEZ LE PLATEAU RADIANT CORRECTEMENT
FAIBLE CHALEUR	PORTS DE BRÛLEUR BOUCHÉS	VOIR LA PAGE 23 CONCERNANT LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE DES BRÛLEURS

POUR L'OBTENTION DE SERVICE

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?
- Voir Dépannage à la page 30.

SI LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUMENT PAS

- Est-ce que le brûleur à deux morceaux est assemblé correctement? (Voir la page 24, Fig. 15)
- Est-ce que la tête du brûleur est alignée correctement? (Voir la page 24, Fig. 15)
- Est-ce que le robinet d'arrêt manuel est ouvert? Il est généralement situé là où le gaz provient du mur.

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou le représentant du centre de service à la clientèle DCS au (888) 281-5698. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Numéro de série (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par téléphone, courrier ou courriel :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

par courriel: support@dcsappliances.com

GARANTIE

LIMITED WARRANTY

À l'achat d'une cuisinière DCS neuve, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant pièces et main d'œuvre sur le produit tout entier, d'une garantie limitée de cinq ans sur les brûleurs de surface, les brûleurs de plaque chauffante, le brûleur du gril et les brûleurs du four (pièces seulement), et d'une garantie limitée de deux ans sur la paroi interne du four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine (pièces seulement) donnant droit à un service technique dans les 48 États continentaux des États-Unis, Hawaï, Washington D.C. et le Canada. La garantie limitée est la même en Alaska sauf que vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Les produits destinés à une utilisation au Canada doivent être achetés auprès d'un distributeur canadien afin de respecter la réglementation en vigueur.

FISHER & PAYKEL S'ENGAGE À :

entreprendre à ses frais (pièces et main-d'oeuvre) toutes réparations du produit (sur lequel figure le numéro de série) jugé défectueux. En Alaska, vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile.

Si nous sommes dans l'incapacité de réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous pourrons, à notre choix, remplacer la pièce ou le produit, ou vous rembourser entièrement le prix d'achat du produit (à l'exclusion des frais d'installation ou autres frais.)

Cette garantie s'applique à l'acheteur initial et à tous les propriétaires successifs du produit dans la mesure où il s'agit d'un produit acheté pour une utilisation à domicile normale. Tout service couvert par cette garantie limitée sera assuré par Fisher & Paykel Appliances Inc. ou son agent de service DCS agréé durant les heures d'ouverture normales.

QUELLE EST LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégralité du produit expire UN AN à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant les brûleurs de surface, les brûleurs de plaque chauffante, le brûleur du gril et les brûleurs du four (pièces seulement) expire CINQ ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier client. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant la paroi interne du four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine (pièces seulement) expire DEUX ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier client.

Notre responsabilité en vertu de toute garantie implicite, y compris la garantie implicite de qualité marchande (la garantie tacite selon laquelle le produit est approprié pour un usage normal) expire également UN AN (ou une période plus longue si requis par la loi) à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de la garantie implicite, il est donc possible que la limitation ci-dessus sur les garanties implicites ne s'applique pas à vous.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :
   1. Corriger une mauvaise installation du produit.
   2. Montrer comment utiliser le produit.
   3. Remplacer des fusibles à domicile, réarmer les disjoncteurs, réparer les fils électriques ou la plomberie du domicile, ou remplacer des ampoules.
   4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
   5. Changer la configuration du produit.
   6. Modifications non autorisées du produit.
   7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de drain ou de ventilateur, les bruits de régénération (vibrations, sifflements) ou les signaux d'avertissement à l'intention de l'utilisateur.
   8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, des coquerelles, etc.

B. Défauts causés par des facteurs autres que :
   1. Utilisation domestique normale ou
   2. Utilisation conformément au manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.

D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.

GARANTIE

E. Les frais de voyage et les frais connexes encourus lorsque le produit est installé dans un lieu à accès illimité ou restreint (déplacement par avion ou par bateau, régions géographiques isolées, etc).

F. Entretien normal recommandé par le manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

Contactez votre distributeur ou votre installateur en cas de problème d'installation. Il vous incombe d'assurer une installation électrique, une ventilation et toute autre connexion appropriées.

Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou accessoires (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés parce que le produit était défectueux ou tout autre coût que vous auriez encouru parce que le produit était défectueux). Certaines juridictions interdisent l'exclusion ou la restriction de la responsabilité des dommages indirects ou accessoires; l'exclusion ou la restriction indiquée ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

POUR OBTENIR DES RÉPARATIONS

Veuillez consulter le manuel d'utilisation et d'entretien. Si vous avez des questions concernant l'utilisation du produit, que vous cherchez le nom de l'agent de service DCS agréé local ou que pensez que le produit est défectueux et désirez le faire réparer dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez contacter votre distributeur ou nous appeler au numéro suivant :

(NUMÉRO SANS FRAIS) 1-888-281-5698 ou contactez-nous par l'intermédiaire de notre site Web :
www.dcsappliances.com

Vous devrez peut-être présenter une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant de pouvoir bénéficier d'une réparation dans le cadre de cette garantie limitée.

UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

AUCUNE AUTRE GARANTIE

Cette garantie limitée constitue l'accord entier et exclusif entre vous et Fisher & Paykel Appliances Inc. en ce qui concerne tout défaut du produit. Aucun de nos employés (ou agents de service agréés) n'est autorisé à apporter des ajouts ou des modifications à cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie limitée, veuillez nous appeler au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647 États-Unis

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Fisher & Paykel Appliances inc. est un fabricant de pointe d'appareils de cuisson et d'appareils spécialisés, sous les marques Fisher & Paykel et DCS.

REMARQUE

REMARQUE



Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Customer Care: (888) 281-5698
Fax: 714.372.7003
www.dcsappliances.com

DCS améliore constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

As product improvement is an ongoing process at DCS, we reserve the right to change specifications or design without notice.

P/N 238513 Rev. A
Litho in USA 10/2005